

Forst



Festa birraria



Gerundium, 14 anni di successi



Un grande evento giunto alla sua quattordicesima edizione. Birra, cibo e musica di qualità.



Un brindisi al crescente successo della Gerundium Fest di Casirate d'Adda. Da sinistra Franziska Splendori, Thomas e Christian Pichler della ditta 'Da Franziska' di Vipiteno, che cura la ristorazione della Gerundium Fest; Leonardo Remonti, Lorenzo Cassani, Gianalberto Salvatori, Alberto Pescali organizzatori della Gerundium Fest; Dario Anesa, primo da destra, responsabile tecnico dell'azienda distributiva Anesa di Stezzano (Bg); Paolo Stopelli, secondo da destra e in primo piano, area manager della birreria Forst.

di Lorenzo Viganò

Giunta alla sua 14a edizione, la grande festa birraria Gerundium di Casirate d'Adda, in provincia di Bergamo, continua a stupire con sempre attraenti novità per i suoi affezionati frequentatori. La struttura fissa che ospita l'evento, quest'anno svoltosi dal 14 agosto al 10 settembre, si è arricchita con una nuova installazione: la Almhütte Südtirol, una tipica baita tirolese, che propone nei suoi spazi 'sopraelevati' birra Forst Pils e due vini regionali del Trentino-Alto Adige.

Forst vincente

La ristorazione della Gerundium Fest, già diversificata tra l'area self-service e il ristorante con servizio ai tavoli, si arricchisce così ulteriormente



con questo originale punto di incontro, dove viene sottolineato il rapporto con la regione alpina privilegiata dalle scelte degli organizzatori. A proposito di scelte, vincente la preferenza per la birreria Forst, che fornisce il prodotto più richiesto della Gerundium: birra cruda che arriva direttamente in cisterna, freschissima, spillata ad arte grazie agli impianti allestiti e gestiti dalla ditta Anesa. Birra italiana, quindi, che sa caratterizzare la festa con un gusto e un grado alcolico di 4,8 perfettamente bilanciati. In alternativa, vengono proposte la chiara di frumento da 5 gradi alcol Edelweiss e la analcolica, sempre chiara, che mostra una sensibile crescita di consumi.

Gastronomia & Musica

Novità nel servizio, quest'anno disponibili anche i boccali da mezzo litro: una risposta efficace alla 'prudenza nello spendere'

dei consumatori, che preferiscono dividere il tradizionale litro in due tranches; i volumi ordinati, alla fine, rimangono invariati, ma la percezione del costo è diversa. La gastronomia, alla Gerundium Fest di Casirate d'Adda, è uno dei pilastri del suo successo: gestita dalla ditta 'Da Franziska' di Vipiteno, si articola nel servizio ristorante e nel banco self-service; nei chioschi è possibile ordinare panini, dolci e gelati, compreso il nuovo sorbetto alla birra. Tra i piatti più graditi, il maialino arrosto, con scelta del contorno. Non c'è festa senza musica. Il palco della Gerundium, dalle generose dimensioni, ospita gruppi noti e giovani esordienti, in amichevole gara di ascolto per il pubblico, che vota i suoi beniamini. Anche quest'anno attivo il servizio di bus navetta a richiesta, per il riaccompagnamento di gruppi di avventori che possono fare ritorno, in sicurezza, anche senza dover guidare la propria auto.

A sinistra, Laura Pescali, al banco della nuova 'Almhütte Südtirol', spilla fresca Forst Pils.